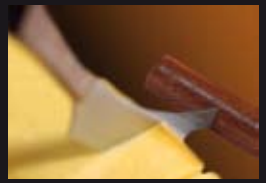
Cheese slicers

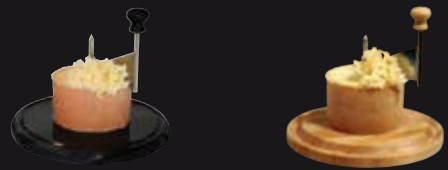


Cheese boards

Cheese Curlers

Cheese Raclette

Also available:



www.boskaholland.com

QUALITY CHEESE TOOLS

BOSKA HOLLAND

TAPAS CHEESE FONDUE

Instructions for use - Gebruiksaanwijzing - Mode d'emploi - Anleitung

Also available:

QUALITY CHEESE TOOLS

BOSKA HOLLAND

Français

Tous nos compliments pour l'achat de votre service à Fondue au fromage Tapas. Nos produits sont fabriqués pour satisfaire aux exigences les plus strictes concernant la qualité, la fonctionnalité et le design. Nous espérons que ce produit de Boska Holland vous apportera beaucoup de plaisir.

Il y a plus d'un siècle que Boska Holland a été fondé à Bodegraven au moment que Willem Bos y forgea son premier sonde à fromage. L'entreprise familiale s'est développée sur quatre générations jusqu'à l'entreprise actuelle, fournisseur spécialisé d'outils à fromage de qualité.

Lisez le mode d'emploi avec attention afin de pouvoir utiliser ce service à fondue de la bonne manière et en toute sécurité.

1. DESCRIPTION

200 grammes
Fondue Tapas:
Numéro d'article 85-35-30 (noir)

400 grammes
Fondue Tapas:
Numéro d'article 85-35-32 (Bleu de Delft)

200 grammes
Fondue Tapas:
Numéro d'article 85-35-31 (jaune)

La Fondue Tapas est un petit service à fondue qui se chauffe au-dessus d'une bougie chauffe-plat. Le caquelon attractif en terre cuite sur une petite planche en bois est idéal pour servir le fromage en tapa chaud sur la table apéritif. La Fondue Tapas Bleu de Delft a aussi une anneau métallique pour la bougie chauffe-plat et convient pour un fondue pour 2 personnes.

2. INSTALLATION

Posez la planche en bois sur une base plate et stable, avec les endroits d'encastrement sur le côté supérieur. Placez la bougie chauffe-plat dans l'ouverture prévue à cet effet. Dans le cas de la Fondue Tapas Bleu de Delft, placez l'anneau métallique dans l'ouverture prévue à cet effet. Ensuite, placez le caquelon sur la planche en bois dans les endroits d'encastrement.
Votre service à fondue est prêt pour l'emploi.

QUALITY CHEESE TOOLS

BOSKA HOLLAND

Français

3. UTILISATION

Assurez-vous bien que l'ensemble reste continuellement stable et qu'il est placé sur une surface ininflammable ! Avant la première utilisation, nettoyez le caquelon (voir “entretien”).
Avant d'utiliser le caquelon, vous devez le tenir immergé dans de l'eau froide pendant deux heures !!!

La préparation pourra différer selon la recette choisie. Nous vous conseillons de préparer la fondue au fromage dans une casserole un peu plus grande sur votre cuisinière et de la verser ensuite avec précaution dans le caquelon.

Allumez la bougie chauffe-plat et placez le caquelon avec son contenu sur la planche en bois. Remuez régulièrement la fondue pour éviter qu'elle n'attache au caquelon.

Éteignez la bougie chauffe-plat aussitôt après utilisation et laissez refroidir entièrement les éléments avant de les manier.

4. ENTRETIEN

Assurez-vous bien que le service à fondue est entièrement refroidi, avant de le manier. Ne plongez jamais la planche en bois dans de l'eau ou tout autre liquide. Nettoyez cette partie avec un chiffon humide et un liquide vaisselle. Nettoyez le caquelon avec l'eau chaude et un liquide vaisselle. Pour nettoyer, n'utilisez jamais des brosses dures, des ustensiles qui rayent, des produits contenant de la soude ou bien des produits désinfectants ou agressifs.

AVERTISSEMENT!!!

- Ne laissez jamais la bougie chauffe-plat allumé sans surveillance. Il s'agit ici d'un **FEU OUVERT**.
- Placez toujours l'appareil de telle sorte qu'il soit stable, sur une surface plate
- Ne mettez **JAMAIS** de matériaux inflammables (chiffons, papier, etc.) près du service à fondue, lorsque vous utilisez ce dernier.
- Ne laissez jamais les enfants manier le service à fondue.
- Les éléments de l'appareil deviennent très chauds au cours de leur utilisation. Après avoir éteint le brûleur, laissez refroidir entièrement les éléments avant de les manier.
- Ne déplacez pas le service si la bougie chauffe-plat brûle encore ou si la cire est encore liquide.
- Utilisez le caquelon seulement en combinaison avec le support également livré et les planches, afin d'éviter tout endommagement.

QUALITY CHEESE TOOLS

BOSKA® HOLLAND

Français

RECETTE

Fondue au fromage Classique pour 2 personnes

Ingrédients:

- 2 dl de vin blanc sec
- 150 grammes d'emmental
- 150 grammes de gruyère
- 1,5 cuillère à thé de Kirsch
- 2 grammes de maïzena
- 1 gousse d'ail
- noix de muscade et poivre
- baguette.

Préparation:

- râpez le fromage, veillez à ce qu'il soit à température ambiante
- versez le vin dans une casserole et portez-le doucement à ébullition
- versez peu à peu le fromage dans la casserole et faites fondre le fromage dans le vin tout en remuant
- ne laissez pas bouillir ce mélange fromage-vin
- mélangez la maïzena avec le Kirsch et versez ce mélange dans la fondue pour l'épaissir
- assaisonnez avec un peu de poivre et de la noix de muscade
- frottez le caquelon avec la gousse d'ail. Si vous désirez un goût d'ail plus prononcé, laissez la gousse d'ail dans le caquelon
- Versez la fondue dans le caquelon.

Le fromage comme tapa, c'est délicieux si on le combine, par exemple, à des petites tomates, du concombre, du chorizo, du salami et des olives.

Bon appétit !